

# Χρήσιμες Συμβουλές



Για την καλύτερη απόδοση και χρήση της συσκευής αυτής παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.

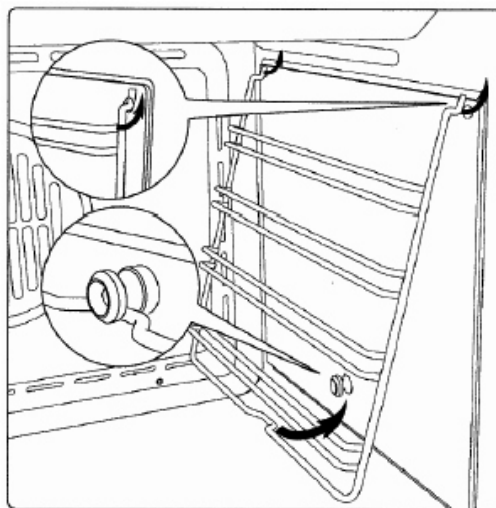
- Μην αφήνετε το φαγητό να κρυώσει μέσα στο φούρνο γιατί δημιουργούνται υδρατμοί που όταν στεγνώσουν στα τοιχώματα δυσκολεύουν το καθάρισμα. Εάν πάλι το φαγητό μείνει στο φούρνο, κλείστε τη θερμοκρασία (0) και επιλέξτε την κυκλοφορία αέρα.

- Μην κλείνετε την τάση αμέσως μετά το πέρας του μαγειρέματος και ώς ότου σταματήσει το σύστημα εξαερισμού (ψύξης) του χώρου εντοιχισμού.








- Προσοχή κατά την τοποθέτηση των πλαϊνών σχαρών στήριξης. Η κοιλότητα κουμπώνει από την κάτω πλευρά της "βίδας".

- Μην χρησιμοποιείτε πολύ υψηλές θερμοκρασίες αν δεν είναι απαραίτητο (πχ κυκλοφορία ζεστού αέρα). Συμβουλευτείτε τον πίνακα. Η υψηλή θερμοκρασία σημαίνει κατανάλωση ενέργειας και όχι απαραίτητα ταχύτητα στο μαγείρεμα.





Στην ιστοσελίδα [www.aks.gr](http://www.aks.gr) μπορείτε να βρείτε επιπλέον χρήσιμες συμβουλές για όλες τις συσκευές.



## Ενδεικτικές μέγιστες θερμοκρασίες

Κυκλοφορία αέρα		180°C
Κάτω αντίσταση με κυκλοφορία αέρα		190°C
Στατικός φούρνος με κυκλοφορία αέρα		180°C
Στατικός φούρνος		200°C
Γκριλ με κυκλοφορία αέρα		180°C
Γκριλ		250°C
Ξεπάγωμα		0°C

**Πίνακας προτεινόμενων θερμοκρασιών ανά πρόγραμμα και φαγητό**

	Ζεστός αέρας 			Στατικός φούρνος 		Στατικός με κυκλοφορία αέρα 		Κάτω αντίσταση με κυκλοφορία αέρα 	
	Θερμοκρασία °C	Θέση υποδοχής <sup>1</sup>	Χρόνος σε λεπτά	Θερμοκρασία °C	Θέση υποδοχής <sup>1</sup>	Θερμοκρασία °C	Θέση υποδοχής <sup>1</sup>	Θερμοκρασία °C	Θέση υποδοχής <sup>1</sup>
<b>Ζύμες διάφορες</b>									
Κέικ φόρμα	150 – 160	2	65 – 75	175	1	160 – 170	2		
Λεπτή φόρμα κέικ	160 – 175	1 ή 2	35 – 50	175	1	165	2		
Μεσαία φόρμα κέικ	150 – 160	1 ή 2	60 – 75	165 – 175	1	160	2		
Ζύμη με γλάσσο	150 – 175	2 ή 3	30 – 50	175	2	160 – 170	2		
Χαμηλή ζύμη σε ταψί	150 – 160	2	20 – 35	180 – 200	2	170 – 180	2	160	1
Παντεσπάνι	150 – 160	2	30 – 40	170 -180*	2	160 – 170	2	160	1
Τάρτα	160 – 175	2	40 – 55	175*	1	170	2		
Στρουντέλ με γέμιση	180 – 200	2	35 – 45	200 – 220	2	190 – 210	2		
Σουφλέ	180 – 200	2 ή 3	25 – 45	200 – 220*	2 ή 3	200	2		
Πίτα	170 – 180	2	35 – 45	180 – 200*	2	180	2	180	1
Πίτσα	170 – 180	2 (2 ταψιά – 2 & 4)	35 – 45	180 – 200*	2	180	2	180	1
Μικρά γλυκίσματα	50 – 100	1 ταψί – 2 & 3	60 -120	70 – 90*	2	80	2		
Γλυκό με φύλλο	175 – 190	2 ταψιά – 1 & 3	50 – 65	200*	2 ή 3	180	2		
Κουλουράκια	170 – 180	3 ταψιά – 1, 3 & 4	25 – 35	180 – 200*	2 ή 3	180	2		
<b>Ψητά διάφορα</b>									
Χοιρινό/μοσχάρι	170 – 180	2	45 – 60	175 – 200	2	180	2		
Φιλέτο (1 εκ. πάχος)	150 – 170	2	15 – 20	175 – 200	2	180	2		
Κυμάς (750 γραμ.)	180 – 200	2	35 – 50	200	2	180 – 200	2		
Μπριζόλες	180 - 200*	2	15 – 20						
Μπιφτέκια	180 - 200*	2	15 – 20						
Πάπια (1,5 – 2 κιλά)	160 – 180	1 ή 2	90 – 150	180	2	180 – 200*	2		
Κοτόπουλο (1 κιλό)	150 – 170	1 ή 2	45 – 60	200	2	180	2		
Γαλοπούλα (5 κιλά)	160	1 ή 2	180 – 240	160 – 175	1 ή 2	170	1 ή 2		
Κυνήγι	170	1 ή 2	80 – 180	200	2	180 – 200	2		
Ψάρι ψητό (1 – 1,5 κιλό)	175 – 200	2	35 – 45	200 – 220	2	185 – 200	2		
Ψάρι φιλέτο	180 - 200	2	15 – 20	200	2				
<b>Φαγητά διάφορα</b>									
Πατάτες φούρνου	170 – 190	2	45 – 60	180 – 200	2	180	2		
Γεμιστά	175 – 190	2	50 – 60	180 – 200	2	180	2		
Ζυμαρικά φούρνου	180	2	45 - 60	200	2	190	2		

\* Προθέρμανση φούρνου

<sup>1</sup>Θέση υποδοχής από κάτω προς τα επάνω

Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι προτεινόμενοι και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποσότητα, την προπαρασκευή ή άλλα χαρακτηριστικά του φαγητού ή του σκεύους που χρησιμοποιείται. Είναι στην κρίση σας να μεταβάλλετε τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις ανάγκες και το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Η εταιρεία δε φέρει ευθύνη για τυχόν τυπογραφικά λάθη.